1．取扱説明書

保証書付　型式の呼び RB71WGR2-L/R RB31WGR2-L/R

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

- 各部の名称と特長
  - 各部の名称 …… 1
  - コンロ・グリル操作部の名称 …… 2
- 安全上のご注意
  - （使用編） …… 6
  - （設置編） …… 13
- 準備をしましょう
  - 乾電池の取り付け …… 14
  - 電源の入り／切り …… 15
  - 操作部の開け／閉め …… 15
  - 誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】 …… 16
  - 各部品のセット …… 17
- コンロをお使いになる前に
  - 料理に応じてバーナーを使い分け …… 19
  - 使用できるなべと温度センサー …… 19
  - なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】 …… 21
- コンロを使いましょう
  - コンロ操作の基本 …… 22
  - コンロ操作部の使いかた …… 23
  - 調理油の温度を自動調節【揚げものモード】 …… 23
  - ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】 …… 26
  - お湯をわかす【湯わかしモード】 …… 28
  - 設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】 …… 30
  - 高温調理をする【センサー解除モード】 …… 31
- グリルをお使いになる前に
  - グリルの取り扱いと準備 …… 33
- グリルを使いましょう
  - 魚の焼きかた …… 34
  - グリル操作部の使いかた …… 35
  - 焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】 …… 35
  - 焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】 …… 37
  - 火力と時間の目安 …… 41
  - グリルでオーブン機能を使う …… 42
- 安全・便利機能を使いましょう …… 44
- 点検・お手入れをしましょう
  - お手入れの道具と洗剤について …… 46
  - 日常点検をしましょう …… 47
  - お手入れのポイント …… 47
- よくある質問（Q&A） …… 51
- 故障かな？と思ったら
  - もう一度、ご確認ください …… 54
  - 電池交換 …… 56
  - 表示とブザーについて …… 57
- アフターサービスは？／別売部品のご紹介 …… 61
- 長期間使用しない場合／仕様 …… 62
- 保証書 …… 裏表紙

TOKYO GAS 家庭用

グリル付

ビルトインコンロ

	品名	
75cm幅	RN-P873B-DXAAHL	11-080-02-01286
	RN-P873B-DXAAHR	11-080-02-01287
	RN-P873B-DXBBHL	11-080-02-01288
	RN-P873B-DXBBHR	11-080-02-01289
	RN-P873B-DXHBHL	11-080-02-01290
	RN-P873B-DXHBHR	11-080-02-01291
60cm幅	RN-P863B-DXAAHL	11-080-02-01292
	RN-P863B-DXAAHR	11-080-02-01293
	RN-P863B-DXBBHL	11-080-02-01294
	RN-P863B-DXBBHR	11-080-02-01295
	RN-P863B-DXHBHL	11-080-02-01296
	RN-P863B-DXHBHR	11-080-02-01297

全口センサー搭載 SIセンサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべ、炊飯専用土鍋があります。

保証書

保証書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-P873B-DXAAHL	RN-P873B-DXAAHR	RN-P873B-DXBBHL	RN-P873B-DXBBHR	RN-P873B-DXHBHL	RN-P873B-DXHBHR
型式の呼び	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R	RB71WGR2-L	RB71WGR2-R

品名	RN-P863B-DXAAHL	RN-P863B-DXAAHR	RN-P863B-DXBBHL	RN-P863B-DXBBHR	RN-P863B-DXHBHL	RN-P863B-DXHBHR
型式の呼び	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R	RB31WGR2-L	RB31WGR2-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板……3年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）　取扱説明書等の記載事項にならないでご使用した場合の不具合
（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527　東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　年　月　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

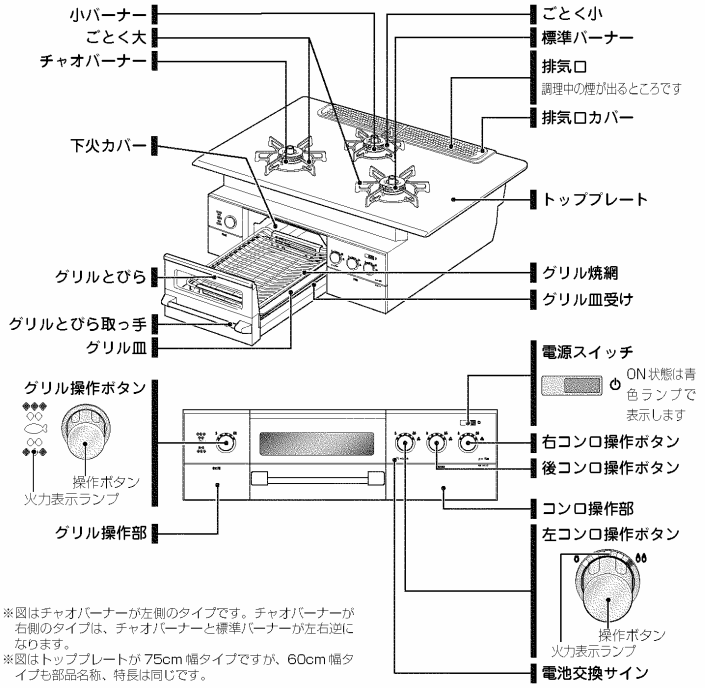
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

YH-06
71WAR2-35A(00)
06000005251720

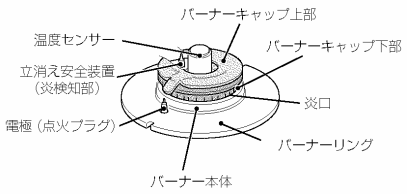
各部の名称と特長

各部の名称

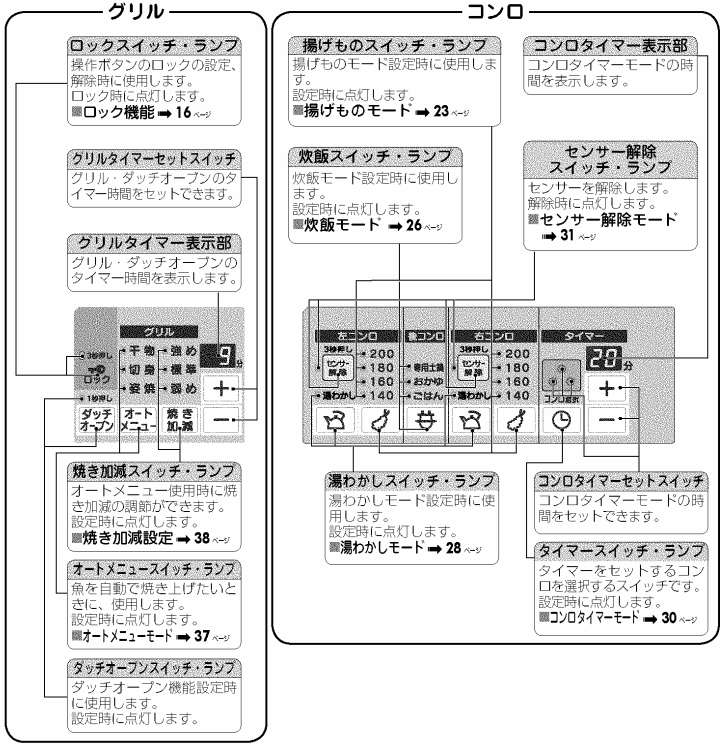


※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。
※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。

✦バーナー



コンロ・グリル操作部の名称



各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ➡ 15 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合、3 分後*に自動的に電源が切れ、無駄な電池消耗を抑えます。

※電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。（カスタマイズ機能 ➡44 ページ）

✤誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 ➡16 ページ

電源スイッチの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

✤電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間、感震停止機能、湯わかしモードお知らせ時間、専用土鍋モードを任意に設定

カスタマイズ機能 ➡44 ページ

- **電源オートオフ時間**：1 ～ 5 分まで 1 分刻みに設定できます。購入時は「3 分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 分～ 90 分まで 10 分刻みおよび「－－（120 分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。購入時は「－－（120 分）」に設定されています。
- **感震停止機能**：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：1 ～ 5 の 5 段階で調節します。購入時は「3」に設定されています。
- **専用土鍋モード**：ごはんのおこげ状態を 5 段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。

※この説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間で説明しています。

✤震動を検知して自動消火

感震停止機能 ➡44 ページ

機器本体が約震度 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。
また、使用してから 30 分ごとにブザーで「ピピッ」と鳴ってお知らせします。

✤料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しにすると自動判別モードに設定されます。
また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くと自動消火します。

コンロ安全機能

✤自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 51 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

焼きもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

✤なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 ➡ 21 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

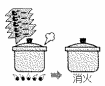
コンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。また、調理中、なべやフライパンを持ち上げると弱火になります。弱火の状態が約 1 分間続くと、自動消火します。

✤なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 ➡ 57 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などで水分がなくなり、焦げつくと自動消火します。
なべの材質や調理の種類、火力などにより焦げの程度は異なります。



※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

✤安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード ➡ 31 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

- センサー解除モードで使用できる時間は、30 分です。タイマーと併用すると 1 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- なべなどの異常過熱を防止するため、弱火・強火と自動的に火力を調節することがあります。

コンロ便利機能

✤設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード ➡ 30 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

1 分刻みで 1 ～ 90 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

✤天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） ➡ 23 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 140℃・160℃・180℃・200℃の 4 段階の温度に設定することができます。

タイマーと併用すると調理時間を 1 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。
特殊操作で、150℃・170℃・190℃・210℃に設定できます。➡25 ページ

✤ごはんも、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード ➡ 26 ページ

小バーナー

ごはん、おかゆ、専用土鍋の 3 つのモードに設定できます。

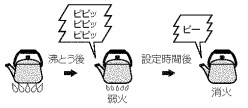
- **ごはんモード**：水に浸しおきしたお米を炊飯します。
- **おかゆモード**：米から作るおかゆです。土鍋も使用できます。
- **専用土鍋モード**：必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。

✤沸とうしたら弱火になり保温

湯わかしモード ➡ 28 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

沸とうしたら弱火になり、設定時間保温し、そのあと自動消火します。
タイマーと併用すると保温時間を 0 ～ 90 分まで 1 分刻みで設定できます。
タイマー設定しない場合は 5 分保温に自動設定されます。



RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L>　RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>　1108002012861108002012921108002012971
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R>　RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>　1108002012871108002012931108002012981
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L>　RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>　1108002012881108002012941108002013001
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R>　RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>　1108002012891108002012951108002013011
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L>　RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>　1108002012901108002012961108002013021
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R>　RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>　1108002012911108002012971108002013031

各部の名称と特長

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ **57** ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ **57** ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火の組み合わせにより 4 段階あります。

✤素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード ➡ **35** ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで 1 分刻みで設定でき、設定時間になると自動消火します。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➡ **37** ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば自動で焼き上げます。

✤グリルでオーブン機能を使う

➡ **42** ページ

別売のダッチオーブンをグリルにセットするとオーブンとして使用できます。
1 ～ 30 分まで 1 分刻みで設定でき、設定時間になると自動消火します。

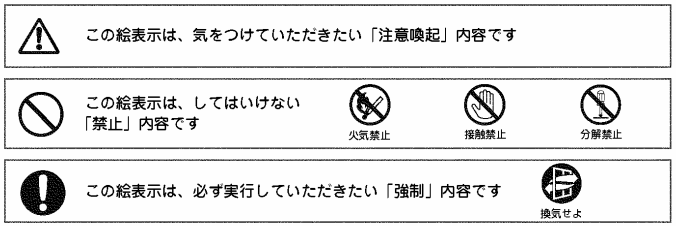
安全上のご注意（使用編）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



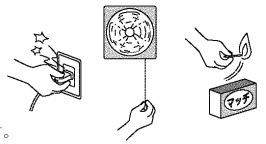
⚠危険 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら･･･

火気禁止

■絶対、火をつけない
■電気器具のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



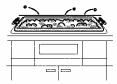
■すぐに使用を中止する

①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロは・・・



■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない
トッププレート落ち油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

トッププレート（ガラス製）には・・・

■衝撃を加えない

■上にのらない
トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐにお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

調理中は・・・

■機器から離れない

■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。

使用後は・・・

■消火を確認する

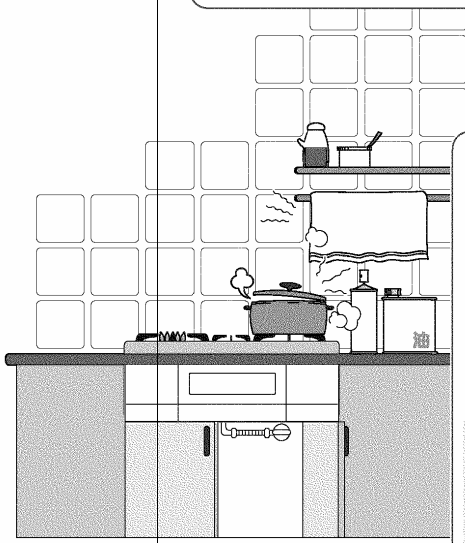
■ガス栓（ねじガス栓）を閉めるる
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガスコンロの近くには・・・

■燃えやすいものを置かない
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など火災の原因になります。

■爆発のおそれがあるものを置かない
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

■引火しやすいものを使用しない
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火して火災のおそれがあります。



こんなときは・・・

■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

トッププレートの排気口は・・・

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは・・・

■グリルとびらは魚などをはさみこまない
魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない
脂がたまり発火する原因になります。

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつど取り除く
食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

点火しない場合は・・・

■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

■周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■なべの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない
なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

グリル排気口には・・・

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

使用中は必ず換気する

換気せよ

■換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■こんなときは窓を開ける
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

■風を機器に当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

使用中、使用直後は…

接触禁止

■操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触わらない
やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。
※グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない
●手をつく　●ぶら下がる　●水や洗剤をかける
けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

点検、お手入れの際は・・・

■機器が冷めていることを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火し、やけどをすることがあります。

■必ず手袋をする
けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す
調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口がぬれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリルは･･･

■グリルとびらを開けたまま使用しない
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■魚を焼き過ぎない
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。

■グリル皿には水を入れない
水が高温になり、こぼすとやけどすることがあります。

■ダッチオーブンを入れないで、ダッチオーブン機能を使用しない
調理物に火がつき火災の原因となります。

接触禁止

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
やけどをすることがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ
使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■ダッチオーブン機能を使用する場合は必ず別売のダッチオーブンを使用する
別売のダッチオーブン以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因となります。

お願い
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。

お願い
- **みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる**
  強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。

突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。
これらの予防法として次の点にご注意ください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。
  （強火で急に加熱しない）
- 熟々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- なべの大きさにあった火力で加熱する。

- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要です。
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。
※ 故障と思われたときは ➡ 54 ページ を参照ください。

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

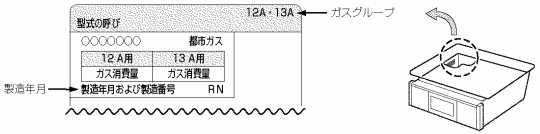
■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する

●供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

●銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。

●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12A・13Aの場合）



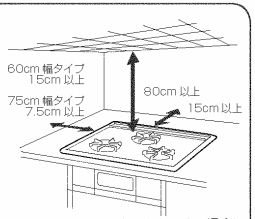
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

●可燃物との距離が守れない場合

●表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

準備をしましょう

パネル飾りや操作部の表面に透明の保護シートが張ってある場合は、保護シートをはがしてください。

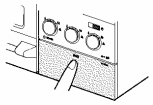
乾電池の取り付け

電池ケースはコンロ操作部にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また、電池交換サインが点灯したら、乾電池を交換してください。➡ 56 ページ

1 機器が冷めていることを確認する

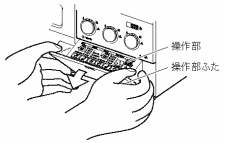
2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



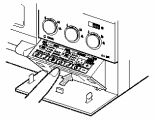
3 操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前へ押す

操作部と操作部ふたが分かれます。

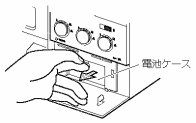


4 操作部を機器側へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

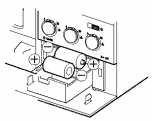


お願い

●電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

6 電池を入れる

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



7 電池ケースを奥までしっかり押し込む

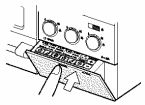
電池ケースを本体に収納します。

お願い

●電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

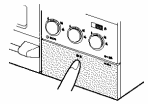
8 操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、元の状態になります。



9 操作部の［押：開］付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。



⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・過熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない

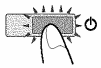
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

電源の入り／切り

◆電源を入れる

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

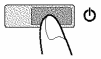


ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

◆電源を切る

1 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



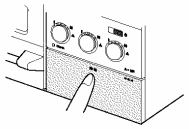
ワンポイント
- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能がはたらき３分後（購入時）に自動で電源が切れます。**（設定時間は変更することができます。➡ 44 ページ）**
- オートオフ５秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

操作部の開け／閉め

◆開ける

1 操作部の［押：開］付近を指で押す

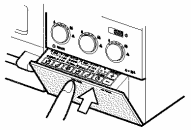
押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



◆閉める

1 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



お願い
- 操作部は取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
機器がこわれる原因になります。

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

◆ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

2 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロックスイッチを３秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「 ｲ 」→「 ﾛ 」→「 ﾛｯ 」→「 ｰ 」と表示されます。
「 ｰ 」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが点灯し、ロックされます。
「 ｰ 」の表示が消灯すると同時に電源ランプが点滅します。

ワンポイント
- ロック中に電源を入れると、電源ランプが点滅します。

◆ロックを解除する

1 ロックスイッチを３秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「 ｲ 」→「 ﾛ 」→「 ﾛｯ 」→「 ｰ 」と表示されます。
「 ｰ 」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが消灯し、ロックが解除されます。
「 ｰ 」の表示が消灯すると同時に電源ランプが点灯します。

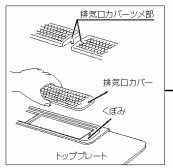
RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012911108002012971108002012901108002012961108002012881108002012941108002012871108002012931108002012891108002012951108002012841108002012901108002012811108002012911

準備をしましょう

各部品のセット

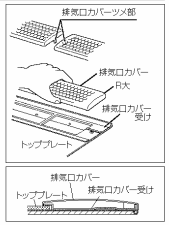
排気口カバー（75cm 幅タイプの場合）

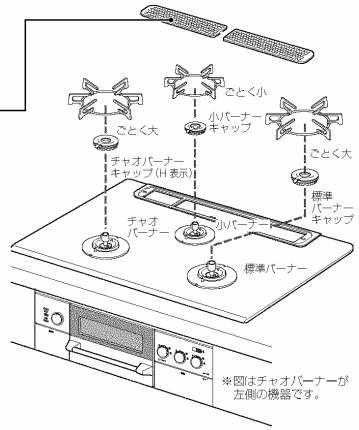
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。



排気口カバー（60cm 幅タイプの場合）

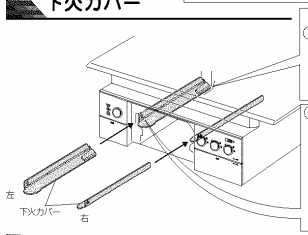
2つの排気口カバーのツメ部を内側に向けトッププレート後部の排気口カバー受けの前後をおおってセットしてください。
（左右を間違えないようにしてください。）

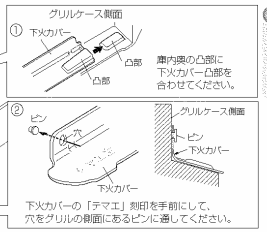




※図はチャオバーナーが左側の機器です。

下火カバー

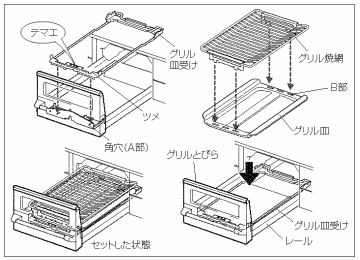




お願い
下火カバー後部をグリルケース側面に押し当て凸凸が合っていることを確認してください。

グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

- グリルとびらを止まるまで引き出してください。
- グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、左右のツメ2個所をレールの角穴にセットしてください。（A部）
- グリル皿をグリル皿受けにセットしてください。
- グリル焼網の脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。（B部 4個所）



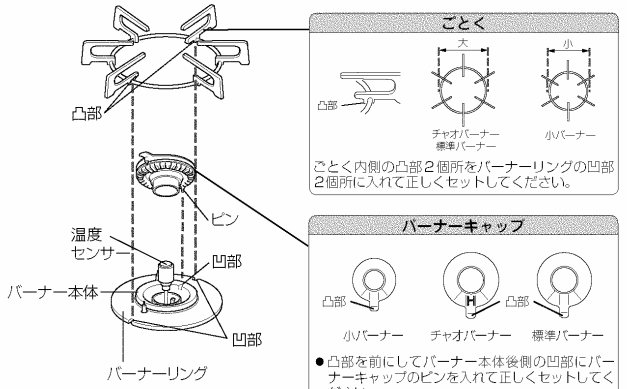
⚠ 注 意

■グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しくセットされていませんので、やり直してください
無理に閉めると破損するおそれがあります。

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

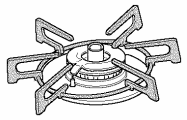
✦チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー



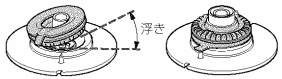
- 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。
- チャオバーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

⚠ 注 意

■ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。


誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで焼損することがあります。



バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

お願い
- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。
- ごとく・バーナーキャップ上部は、変色したり、汚れなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。変色したり、汚れが焼きついても性能はかわりません。➡ 47・48・49ページ

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020128 6
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020128 7
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128 8
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128 9
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 11080020129 0
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 11080020129 1

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

チャオバーナー
- ■多量の料理や、強い火力を必要とする料理
  - ●炒飯・焼きそば・野菜いためなど
- ■大きななべ、やかんなどでお湯を沸かすなど

標準バーナー
- ■天ぷら・フライなどの揚げもの
- ■煮もの・煮込み料理
- ■標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

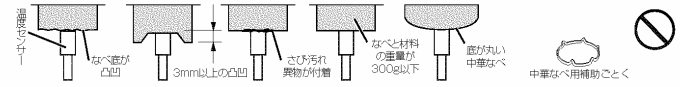
小バーナー
- ■炊飯・おかゆ
- ■保温やあたためなどの火力を必要としない料理

使用できるなべと温度センサー

⚠ 警 告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



※底のへこんだなべを動かすと温度センサーが片あたりしやすくなります。密着していることを確認してください。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能 揚げものモード ➡23ページ	温調機能 湯わかしモード ➡28ページ
アルミ鍋 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200㎖以上）	○	○（油量：500㎖～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500㎖～2ℓ）（チャオバーナー：500㎖～3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200㎖以上）	○	○（油量：500㎖～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500㎖～2ℓ）（チャオバーナー：500㎖～3ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満）	×	○	○（油量：500㎖～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500㎖～2ℓ）（チャオバーナー：500㎖～3ℓ）
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200㎖以上）	○	×	○ 水量（標準バーナー：500㎖～2ℓ）（チャオバーナー：500㎖～3ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

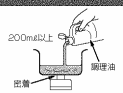
中華なべについて

- ●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警 告

■使用する調理油の量は200㎖以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



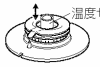
■センサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠ 注 意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたり傷をつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

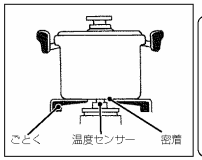
炊飯に適したなべを使いましょう ➡26ページ

炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

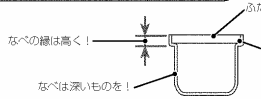
○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ



●吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020129 2
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020128 7
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128 8
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128 9
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 11080020129 0
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 11080020129 1

コンロをお使いになる前に

なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前２つのコンロ（チャオバーナー・標準バーナー）の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時にごとくの上になべを置いていないと点火ができません。また、調理中になべを上げると、火力が弱火※になります。
温度センサーが 5mm ほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。

センサーが作動している場合

STEP ① 点火時

1 なべを置いて、点火操作をする
点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

お願い
- なべをごとくに置いていないと点火しません。その場合、ブザーが鳴り火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント
- なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。
  ①なべの底の形状が 4mm より大きな凹になっている。
  ②なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
  以上の場合は、底が平らななべを使用してください。
  ➡ 19 ページ

STEP ② 調理中

調理中になべやフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると…

1 自動で弱火になる

なべを戻すと…

2 自動で元の火力に戻る

ワンポイント
- 弱火の状態が約 1 分続くと自動消火します。

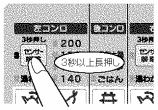
センサーを解除したい場合

- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合
- あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
- 凹んだなべを使用する場合

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除できます。（チャオバーナー、標準バーナーのみ）

1 センサー解除スイッチを長押しする(3 秒以上)

センサー解除ランプが点灯し、センサーが解除されます。



お願い
- センサー解除モード中は「揚げもの」・「湯わかし」の各モードは使用できません。
- 点火する前にセンサー解除モードに設定した場合、約 30 秒経過すると自動的にセンサー解除モードが解除されます。その前に点火操作を行ってください。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 120 分間連続使用すると、自動消火します。➡ 3・44 ページ

STEP ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）
電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

STEP ② 点　火

1 なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す
火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。

⚠ 注　意

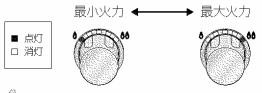
■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

お願い
- チャオ・標準バーナーはなべを置いていないと点火しません。

ワンポイント
- チャオバーナーを点火すると安全のため、最大火力より 1 つ下の火力で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

STEP ③ 火力調節

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す
1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅を順番に表示します。（点滅でも使用できます）
- **右に回す**：火力が強くなる
- **左に回す**：火力が弱くなる



ワンポイント
- 火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。➡ 54 ページ
- **次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。**
  ・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。

STEP ④ 消　火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む
火力表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す
電源ランプが消灯し、電源が切れます。

お願い
- 使用中機器下方のキャビネットとびらを速い操作で開閉するとコンロの炎が消火することがあります。

コンロを使いましょう

コンロ操作部の使いかた

ロックスイッチ　センサー解除スイッチ　炊飯スイッチ　揚げものスイッチ　コンロタイマーセットスイッチ
湯わかしスイッチ　タイマースイッチ

※操作部の詳細は２ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

Step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

Step ② 点　火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 22 ページを参照してください。

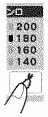
Step ③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げものスイッチを押す

揚げものランプが点灯します。

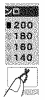


ワンポイント
- 揚げものスイッチの１回目の操作時は、180℃に設定されています。

Step ④ 温度および時間設定

1 揚げものスイッチを押し、温度を設定する

揚げものスイッチを押すごとに、「180℃」→「200℃」→「140℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「180℃」…の順で切り替わります。



〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃	クレープ、うす焼き卵
140℃～150℃	ホットケーキ、厚焼き卵、ハンバーグ
150℃～160℃	オムレツ
160℃～180℃	ギョーザ、お好み焼き

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 取り消しにすると揚げものモードが取り消され自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

✦時間を設定する場合

調理時間を１～90 分の間で設定できます。

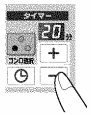
1 タイマースイッチを押す

使用しているコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に「5」分が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）

ワンポイント
- 設定温度になるとタイマーが作動します。

2 ［＋］、［－］スイッチを押す

調理時間を設定します。
- ［＋］スイッチ（１回押し）：１分増えます。
- ［－］スイッチ（１回押し）：１分減ります。
- ［＋］スイッチ（押し続ける）：５分刻みで増えます。
- ［－］スイッチ（押し続ける）：５分刻みで減ります。



Step ⑤ 調　理

1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

⑥ 終　了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと揚げものランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

✦時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、揚げものランプと使用したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

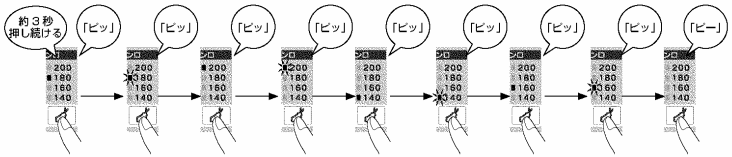
消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は 500㎖～1ℓ が最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

表示温度より 10℃高く設定（150℃・170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものスイッチを押したときに、約3秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。



〈点滅〉190℃　〈点灯〉200℃　〈点滅〉210℃　〈点灯〉140℃　〈点滅〉150℃　〈点灯〉160℃　〈点滅〉170℃　〈消灯〉設定解除

ワンポイント

- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、そのつど、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

- 小バーナーで使用できるモードです。
- 「ごはんモード」と「おかゆモード」と「専用土鍋モード」があります。「ごはんモード」は別売の炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯できます。「専用土鍋モード」は必ず別売の炊飯専用土鍋をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。「専用土鍋モード」の水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご参照ください。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

1 180㎖用計量カップでお米をはかる

180㎖用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

- 1回で炊ける量は、
ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）
おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）
七分がゆは0.5合以下（約3人前）

② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が洗濯し、炊飯不良の原因になります。

③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ 20 ページ

1 180㎖用計量カップで水をはかる

180㎖用計量カップを使うと、1カップで水180㎖になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45㎖（38g：0.25合）	—	360㎖	470㎖
90㎖（75g：0.5合）	—	540㎖	630㎖
180㎖（150g：1合）	300㎖	900㎖	—
270㎖（225g：1.5合）	390㎖	—	—
360㎖（300g：2合）	480㎖	—	—
450㎖（375g：2.5合）	580㎖	—	—
540㎖（450g：3合）	670㎖	—	—
720㎖（600g：4合）	930㎖	—	—
900㎖（750g：5合）	1130㎖	—	—

ワンポイント

- 専用土鍋モードでの水量については炊飯専用土鍋に付属している取扱説明書を参照してください。
- **白米について**
・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
・水の量を約 3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
・水に浸してから炊飯してください。
・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
・塩はでき上がる直前に入れてください。
・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	0～30分

お願い

- 無洗米の場合も必ず浸しおきをして、炊いてください。吹きこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012971
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931108002012981
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941108002013001
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951108002013011
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961108002013021
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971108002013031
01

ごはんを炊く【炊飯モード】

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

Step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

Step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯スイッチを押す

ごはんモードに設定され、炊飯ランプが点灯します。
炊飯スイッチを押すごとに、
「ごはん」→「おかゆ」→「専用土鍋」→消灯（取り消し）→「ごはん」…の順で切り替わります。

ワンポイント
- 3合(450g)炊飯の場合、通常は約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 専用土鍋モード（2合）での炊飯の場合約19分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

Step ③ 点　火

1 小バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 22 ページを参照してください。

お願い
- 炊飯の途中からのモード切り替え時、ブザーが「ピピー」と鳴って変更できない場合があります。
- 炊飯モード中、火力は自動調節されます。操作ボタンで火力調節はできません。

Step ④ 炊　飯

1 ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが点滅します。
同時に、約 10 分間のむらしタイマーがスタートします。
むらし中は、炊飯ランプは点灯しています。

ワンポイント
- 操作ボタンを「止」の状態にすると、むらしタイマーは解除されます。
- 専用土鍋モードのむらしタイマーは約 15 分です。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、炊飯ランプが点滅します。

ワンポイント
- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がると自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

Step ⑤ 終　了

1 むらしタイマー終了後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、炊飯ランプと火力表示ランプは点滅し続けます。
- 2 度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- 吹きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして吹きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。
- 専用土鍋モードはなべ底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5 段階のこげめ調節が可能です。➡ 44 ページ

お湯をわかす【湯わかしモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。

沸とう後、自動的に弱火になります。
設定時間が経過すると、自動的に消火します。

【湯わかしモード】

Step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

Step ② 点　火

1 なべ（やかん）を置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

Step ③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを押す

湯わかしランプが点灯します。

✦取り消しする場合

1 湯わかしスイッチを押す

湯わかしランプが消灯します。

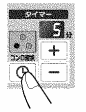
ワンポイント
- 取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡ 3 ページに設定されます。

Step ④ 時間設定

沸とう後の保温時間を、0 ～ 90 分の間で設定できます。
タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 タイマースイッチを押す

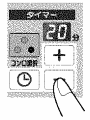
使用しているタイマーランプが点灯し、表示部に「5」分が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）



2 ［+］、［−］スイッチを押す

沸とう後の時間を設定します。

- ［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで減ります。



ワンポイント
- タイマー設定をしない場合、沸とうしてから5分後に自動消火します。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とうするとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし自動消火します。

Step ⑤ 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせし、弱火になります。沸とうお知らせ後、消火するまでの保温時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。
（操作は④時間設定と同じです。）

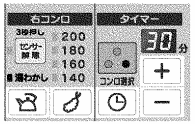
ワンポイント
- 沸とうして弱火になった後、火力変更できます。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012971
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931108002012981
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941108002012991
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951108002013001
RN-P873B-DXIBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXIBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961108002013011
RN-P873B-DXIBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXIBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971108002013021

⑥ 時間終了・自動消火

1 設定時間終了 30 秒前になると…

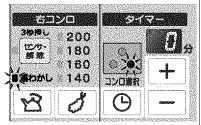
ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 設定時間が終了すると…

（秒表示）

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、湯わかしランプと設定したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅して、自動消火します。



⑦ 終　了

自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部 "0" 分は約 10 秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、使用した湯わかしランプおよびタイマーランプ、火力表示ランプは点滅し続けます。）

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ～2ℓ、チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが 2～3 分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。また吹きこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火になる時間が遅い場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。 ➡ 44 ページ

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しなどの調理に活用できます。

✦たとえば「麦茶」なら

1. コンロバーナーを点火します。
2. 点火したコンロの湯わかしスイッチを押します。次にタイマースイッチを押し、その後［＋］、［－］スイッチを押して、消火時間を設定します※。
3. やかんの水を沸とうさせます。

沸とうしたらブザーでお知らせ！自動的に弱火になります。

4. 麦茶パックを投入します。

消火時間まで吹きこぼれることなく弱火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。

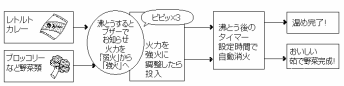
5. じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。

※　消火時間を設定しない場合は 5 分間弱火で保温し、自動消火します。

✦ゆでもの調理の使い方

1 沸とう後に火力を弱火から強火にしてゆでもの調理

湯わかし沸とう後の保温タイマー中弱火になった火力を強火にし、ゆでもの調理ができます。



2 沸とう後の保温でゆで卵調理

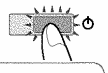
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーいずれかのバーナーのみの設定が可能です。

① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 16 ページ

② 点　火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 タイマースイッチを押し、使用するコンロを設定する

設定したコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に "1" 分が表示されます。

✦取り消しする場合

1 タイマースイッチを押す

タイマーランプが消灯するまでタイマースイッチを押してください。

④ 時間設定

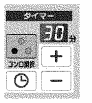
調理時間を 1 ～ 90 分の間で設定できます。調理中でも［＋］、［－］スイッチを押すと、設定時間が変更できます。

1 ［＋］、［－］スイッチを押す

- ［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：5 分刻みで減ります。

⑤ 時間終了・自動消火

1 設定時間終了 30 秒前になると…



ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

（秒表示）

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと設定したコンロのタイマーランプが点滅し、自動消火します。

⑥ 終　了

自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作 ➡ 22 ページを参照してください。

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部 "0" 分は約 10 秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、設定したコンロのタイマーランプと火力表示ランプは点滅し続けます。）
- タイマーはタイマースイッチを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、表示部に "1" 分と表示されます。再度時間設定をしてください。この場合、今まで使用していたタイマーは解除されます。
- タイマースイッチを押してモード設定した場合でも、約 10 秒経過後、再度タイマースイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020128611080020129211080020129711
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020128711080020129311
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128811080020129411
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128911080020129511
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 11080020129011080020129611
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 11080020129111080020129711

コンロを使いましょう

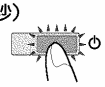
高温調理をする【センサー解除モード】

チャオバーナー・標準バーナーで、いる料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。また、なべを振る調理で弱火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用する場合、なべをのせずに料理するときにも使用できるモードです。焦げつき自動消火機能と天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能を一時的に解除し、高温調理ができます。（30 分間使用できます。）

Step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

Step ② 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 21 ページを参照してください。

Step ③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのセンサー解除スイッチを３秒長押しする

表示部に「 」→「 」→「 」→「 」と表示されます。「 」が表示されたとき、「ピピピッ」と１回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

✦取り消しする場合

1 センサー解除スイッチを押す

センサー解除ランプが消灯します。

✦時間を変更する場合

使用時間を１～９０分の間で変更できます。

1 タイマースイッチを押す

使用しているコンロのタイマーランプが点灯し、表示部に "1分" が表示されます。
（同時に使用しているときは、標準バーナーを最初に表示します。）

2 ［+］、［−］スイッチを押す

- ［+］スイッチ（１回押し）：１分増えます。
- ［−］スイッチ（１回押し）：１分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：５分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：５分刻みで減ります。

お願い
- 30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。）
- タイマースイッチを押して時間を変更した場合でも、もう一回タイマースイッチを押すと時間変更が解除になり、そこから 30 分で自動消火となります。

Step ④ 調　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント
- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わることがあります。
  また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってからおこなってください

2 約 30 分経過すると…

ブザーが「ピー」と３回鳴ってお知らせし、センサー解除ランプが消灯し、自動消火します。また、表示部に "00" と "-1" または "-3" が交互に点滅します。

Step ⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 22 ページを参照してください。

✦時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、センサー解除ランプと使用したコンロのタイマーランプ、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 22 ページを参照してください。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020129 2
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020129 3
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128 8
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128 9
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 11080020129 0
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 11080020129 1

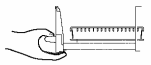
グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備

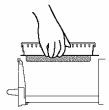
Step ① グリルの取り出し

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

1 グリルとびらをいっぱいに引き出す



2 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす



ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらをはすす場合は➡ **48** ページを参照してください。
- グリルとびらをいっぱいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずしにくい場合があります。

Step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約７分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ **35** ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出し、から焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。また表示部 "02" と "-5" を交互に点滅します。
この場合、約5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。魚を置く前に以下の準備をしてください。

Step ① 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- **みそ漬けやかす漬けの魚**：みそやかすをよくふき取ります。

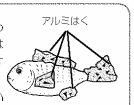
Step ② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…**
➡ **多めに塩をして、時間をおく**
しっかりと身をしめます。
- **白身魚は…**
➡ **少なめに塩をふり、おき時間も短めに**
- **川魚やいか、えび、貝などは…**
➡ **焼く直前に塩をふる**

ワンポイント

- 魚の重量の約２%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



Step ③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 約１～２分間から焼き（予熱）をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については**マニュアルモード**➡ **35** ページを参照してください。

お願い

- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

Step ④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を１匹 焼く場合　魚を２匹 焼く場合　魚を３匹以上焼く場合

Step ⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節する**マニュアルモード**➡ **35** ページと、焼き時間と火加減を自動で調節する**オートメニューモード**➡ **37** ページがあります。

ワンポイント

- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので弱火でゆっくりと焼いてください。

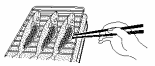
Step ⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは、下記のような使いかたをしてください。

1 はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる

グリル焼網に付着した魚をはがします。

2 魚を取り出す



ワンポイント

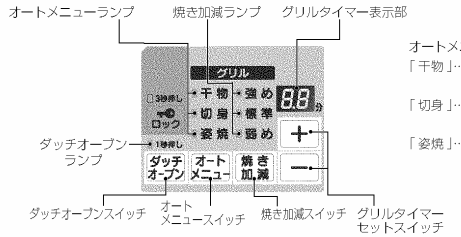
- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ **36** ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた



オートメニュースイッチ
「干物」……あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います
「切身」……さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「姿焼」……あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います

※操作部の詳細は２ページを参照してください。

焼き時間や火加減を任意で調節［マニュアルモード］

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

Step ① 準　備

1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

3 魚の下ごしらえをする

➡ 34 ページを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 17 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

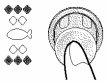
5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

Step ② 点　火

1 操作ボタンを押す



火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。
- 点火初期の１分間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、１分経過後に実際の火力が変化します。

⚠ 注　意

必ず守る

■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

ワンポイント
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

Step ③ 時間設定

加熱時間を、１～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は１～８分または10分までの間）で設定できます。

1 表示部に“9”分と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は“6”分と表示されます。

2 ［+］、［−］スイッチを押す

加熱時間を設定します。
- 【+】スイッチ押し：最大15分。（庫内温度がある程度上がっている場合は、８分または10分）
- 【−】スイッチ押し：最小１分。

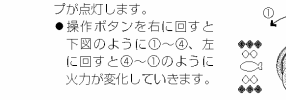
ワンポイント
- 加熱時間を設定しない場合、点火してから９分後に自動消火します。（庫内温度がある程度上がっている場合は６分後）
- 調理中に［＋］、［－］スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。ただし、連続使用時間は最大15分となります。（庫内温度がある程度上がっている場合は８分または10分）
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

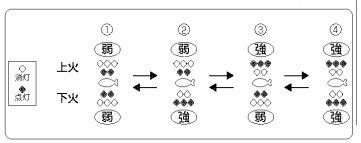
Step ④ 火力調節

火力は４段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。





Step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせすると同時に表示部は“0”分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

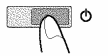
Step ⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプと表示部の“0”分が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。
- 連続して魚を焼かれる場合は、５分程度時間をおいてから点火してください。庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によってはグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火することがあります。

ワンポイント
- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の“0”分は約10秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。

グリルを使いましょう

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
  （冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
  （魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニュースイッチを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりが良いほど焦げやすくなります。）

Step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 16 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表➡ 39 ページを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 17 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

Step ② モード設定

オートメニュースイッチを押し魚の状態を設定する
焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

「姿焼」ランプと「標準」ランプが点灯します。

- **オートメニュースイッチで、魚の状態を設定します。**
  オートメニュースイッチを押すごとに、「姿焼」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「姿焼」…の順で切り替わります。
- **焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。**
  焼き加減スイッチを押すごとに、「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」…の順で切り替わります。

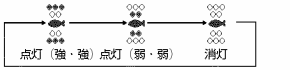
ワンポイント

- 点火後にオートメニュー設定する場合は、点火後30秒以内にオートメニュースイッチを押してください。30秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（焼き加減は点火後約90秒まで変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴って「オートメニュー」スイッチを受け付けません。マニュアルモード（手動調理➡ 35・36 ページ）を使用してください。

Step ③ 点　火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

Step ④ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると、同時に秒表示に変わり、オートメニューランプと焼き加減ランプが消灯します。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせすると同時に表示部は"0"分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント

- 調理終了30秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［＋］スイッチでお好みの時間を分単位で設定できます。

Step ⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプと表示部の"0"分が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

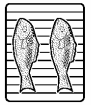
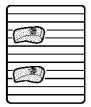
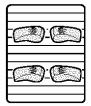
ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部"0"分は約10秒して消灯します。
- 自動消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。

グリルを使いましょう

オートメニューモードのメニュー表

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安➡ 41 ページ）

焼き加減 / オートメニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置き方
姿焼	［小さめの生魚（約 50g 以下）］ きす　1～6匹 小あじ ［塩漬け］ 塩さんま　1～4匹（約 130 ～ 200g）	［中程度の生魚（約 100 ～ 200g）］ あじ いさき さんま　1～3匹 いわし あゆ にじます　1～4匹 たい（小） 1匹（300g 以下） きす 1～4匹（50g 以上）	［大きめの生魚（約 200g 以上）］ あじ いさき　3～4匹 たい　1匹（約 300 ～ 400g）	・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一匹焼くときは、グリル焼網の左右どちらかに置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減スイッチを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 オートメニューでは、1 匹の場合は左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右均等に。
切身	［照り焼き］ ぶり さわら 生かつお ［みそ漬け］ さわら	［生魚］ 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい ［塩漬け］ 甘塩ざけ 塩さば	［光沢のある魚］ まながつお たちうお ［生魚］ さわら	・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきのもの）は火が通りにくいので肉厚を 2.5c m以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂ののりが良いほど ・照り焼きたれのみりん配分が多いほど ＊参考　照り焼きのたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょう油 4：みりん 3：酒 1	 身のうすい部分を外側に向けて、左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  4 切の場合
干物	［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約 110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	［一夜干しのひらき］ あじのひらき 干しさわら かますのひらき　1～2枚 干しかれい ［大きめの半生の干物］ さんまのひらき 1～2枚（約 110g 以上） ししゃも 4～10匹（約 25g 以上）	［大きなひらき］ ほっけのひらき　1～2枚	・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい）	

お願い
●上記の［　］の魚は、特に焦げやすいので、**必ず焼き加減を「弱め」**に設定してください。

火力と時間の目安

	メニュー	火力（上火ー下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のスイッチ選択 ➡37ページ	
				オートメニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	姿焼	強め
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	姿焼	標準
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身	強め
	さけの切身	強 — 強	9分	切身	標準
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分	切身	弱め
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物	標準
	ししゃもなど	強 — 強	6分	干物	弱め
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分	オート不可	
	ローストビーフ	強 — 強	8～9分		
	さけのホイル焼き	強 — 強	8分		
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11分		
	焼きおにぎりセット	強 — 強	8分		
	ピザトースト	強 — 弱	5分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分		
	焼きりんご	強 — 強	7分		
	大あさり	弱 — 強	8分		
	厚あげ	強 — 強	7分		
	焼きなす	強 — 強	12分		
	焼きおにぎり	強 — 強	素焼き6分▶たれ2分		
	焼きもち	弱 — 強	5分		

●詳細は、付属のクックブックをご参照ください。

その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し（いわしなど）※1	強 — 強	予熱3分 焼き時間1分	
	さばのみりん漬け ※2	強 — 弱	5分	
	さばのみそ漬け ※2	強 — 弱	8分	

※1 小さいみりん干しは予熱をしてから焼くと上手に焼けます。
※2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

グリルでオーブン機能を使う

別売のダッチオーブンを使用して、グリルでオーブン調理ができます。
必ず別売のダッチオーブンセットを使用してください。また、付属の「使いこなしブック」の注意をよく読んでから使用してください。
ダッチオーブンを使用する場合は予熱せずに使用してください。

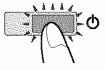
STEP ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡16ページ

3 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

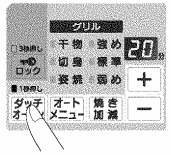
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

お願い
- オーブンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
- オーブン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ダッチオーブン機能を使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。

STEP ② モード設定

1 ダッチオーブンスイッチを押す（1秒押し）

ダッチオーブンランプが点灯し、表示部に"20"分が点灯します。



ワンポイント
- もう一回ダッチオーブンスイッチを押すと取り消しになります。
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴ってダッチオーブンスイッチを受け付けません。
- 点火後にオーブン機能を設定する場合は、点火後30秒以内にダッチオーブンスイッチを押してください。30秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（時間設定は点火後約90秒まで変更可能です。）

STEP ③ 時間設定

加熱時間は、1～30分の間で設定できます。

1 ［+］、［−］スイッチを押す

加熱時間を設定します。
- ［+］スイッチ（1回押し）：1分増えます。
- ［−］スイッチ（1回押し）：1分減ります。

ワンポイント
- 連続使用時間は最大30分となります。

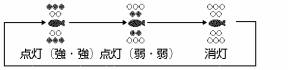
取扱説明書
01
RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 110800201286
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 110800201292
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 110800201287
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 110800201293
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 110800201288
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 110800201294
RN-P873B-DXIBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXIBHL<RB31WGR2-L> 110800201289
RN-P873B-DXIBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXIBHR<RB31WGR2-R> 110800201295
110800201290
110800201296
110800201291
110800201297

グリルを使いましょう

Step ④ 点　火

1 操作ボタンを押す

火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



ワンポイント
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

Step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせすると同時に表示は“0”分になり、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

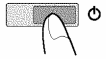
Step ⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。
火力表示ランプが消灯します。
必ず消火したことを確認してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント
- ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 調理の詳細はダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い
- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

安全・便利機能を使いましょう

電源オートオフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間・感震停止機能・湯わかしモード消とう時お知らせ時間・専用土鍋モードを任意に設定「カスタマイズ機能」

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。
- **電源オートオフ時間**：１～５分の間で１分刻みに設定できます。購入時は、「３分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 分～ 90 分の間で 10 分刻みおよび「－－（120 分）」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。購入時は「－－（120 分）」に設定されています。
- **感震停止機能**：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：使用するバーナーの種類やなべの種類、水量などによりお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じた場合は、１～５の５段階に設定できます。購入時は「３」に設定されています。
- **専用土鍋モード**：ごはんのおこげ状態を５段階で調節します。購入時は「４」に設定されています。

Step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）
- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 コンロ・グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

Step ② モード設定

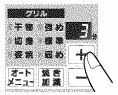
グリル［+］スイッチとコンロ［+］スイッチを同時に長押しする（3 秒以上）

各表示部が点灯し、**カスタマイズ機能設定モード**に入ります。

✦電源オートオフ時間を設定する場合

１～５分の間で、１分刻みに設定できます。

グリル［+］、［−］スイッチを押す



✦コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

30 分～ 90 分の間で、10 分刻みおよび、「－－（120 分）」の設定ができます。

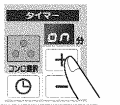
コンロ［+］、［−］スイッチを押す
- すべてのバーナーが同じ時間に設定されます。

✦感震停止機能を設定する場合

「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。

1 タイマースイッチを押す

2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す
- 全コンロバーナー、グリルバーナーが同じ設定になります。



✦湯わかしモードお知らせ時間を設定する場合

チャオバーナー、標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

1 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す

2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す
- チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合 ←		標準（初期設定）		→ 沸とうのお知らせを遅くしたい場合

お願い
- 同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、２または４から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、１または５に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
- チャオバーナー、標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

ワンポイント
- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

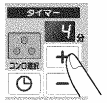
安全・便利機能を使いましょう

◆専用土鍋モードを設定する場合

こはんのおこげの状態を１～５の５段階で設定できます。

1 炊飯スイッチを押す

2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す



コンロ表示部	1 2 3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ おこげを多くしたい場合

ワンポイント
- 電源を押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

震動を検知して自動消火【感震停止機能】

機器本体が約震度４以上の震動を検知すると、コンロ・グリルともに自動消火します。
- 使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

◆感震停止機能が作動したあとで

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。
- 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）
- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

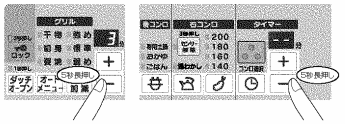
2 コンロ・グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② リセット

グリル［−］スイッチとコンロ［−］スイッチを同時に長押しする（5 秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



ワンポイント
- 上記操作を行うと初期設定に戻りますが、カスタマイズ機能としても使用できます。➡ 44 ページ
- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水気をふき取る

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い
- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

ワンポイント
- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

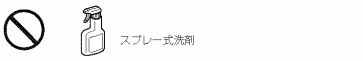
その2 使って良い道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤

①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く
②乾いた布で水気をふき取る
- ガラストッププレートには別売のガラストップ専用クリーナーを使用してください。（ガラス面以外には使用しないでください）

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤

	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
	●**基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色、さびる場合があります。** ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
	●部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**
	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。** 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い求めの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020128 6
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020128 7
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128 8
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128 9
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 11080020129 0
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 11080020129 1

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注 意

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」➡ 17・18ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。

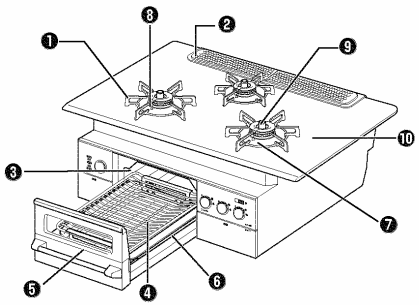
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？	つまり、たまり、汚れはありませんか？
バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど	●バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 ●立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。 ●グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
正しくセットする ➡ 17・18ページ	お手入れする ➡ 48・49・50ページ

お手入れのポイント

❶～⑩の各部品のお手入れのポイントを 48・49・50ページで説明しています。



❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部
バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
電極（点火プラグ）
温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は 17・18ページをご覧ください。

お手入れのポイント

①ごとく（ホーロー）、②排気口カバー、③下火カバー、⑧バーナーキャップ上部（ホーロー）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。
2. 水洗いし、水気をふき取る

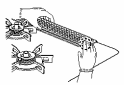
❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす
重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします



❖下火カバーのはずしかた

下火カバーの手前を少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 17ページ

①ごとく（ステンレス製）、⑧バーナーキャップ上部（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす
細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす
2. 水洗いし、水気をふき取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う
またはガラストップ専用クリーナーをやわらかい布に含ませてふき取る
2. 水洗いし、水気をふき取る

お願い

- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがありますが、性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- ステンレス製のごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能上、問題はありません。

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

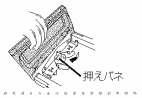
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

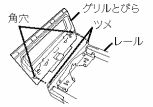
取りはずしかた

1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す
2. グリルとびらについている押えバネを矢印方向に押しながらはずす

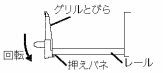


取り付けかた

1. レールのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを矢の方向に回転させる
3. 押えバネがレールに確実にはまっているか確認する

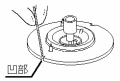


④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

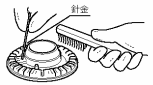


お願い
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- ガラストップ表面をスクレーパーでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な消耗部品です。長時間使用しているうちに、角がくっつきやすくなったりフッ素コートがはがれることがあります。

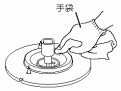
⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、ふき取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。

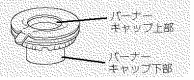


3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る



4. バーナーキャップは水洗いをする
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

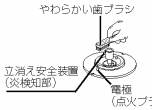
お願い
- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、やわらかい布などでふき取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

お願い
- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩ガラストッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る
油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびり付いてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ふきをする

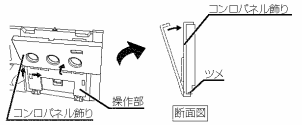
3. 乾いた布で仕上げをする

お願い
- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、バーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、バーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- ふき取りの際は、バーナーリングやバーナー本体にクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。
- ガラス端面に衝撃を加えると、トッププレートの割れ欠けの原因となりますので十分注意して取り扱ってください。

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

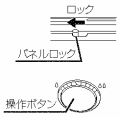
❖コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付けかた

1. コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する
- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付けてください。

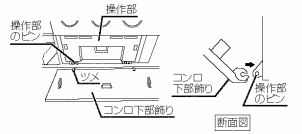


お願い
- パネルロックを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- 指が入らない場合は⊖ドライバーなどの薄いもので行ってください。

❖コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付けかた

1. コンロ下部飾りのツメのミゾを操作部のピンにはめ込む

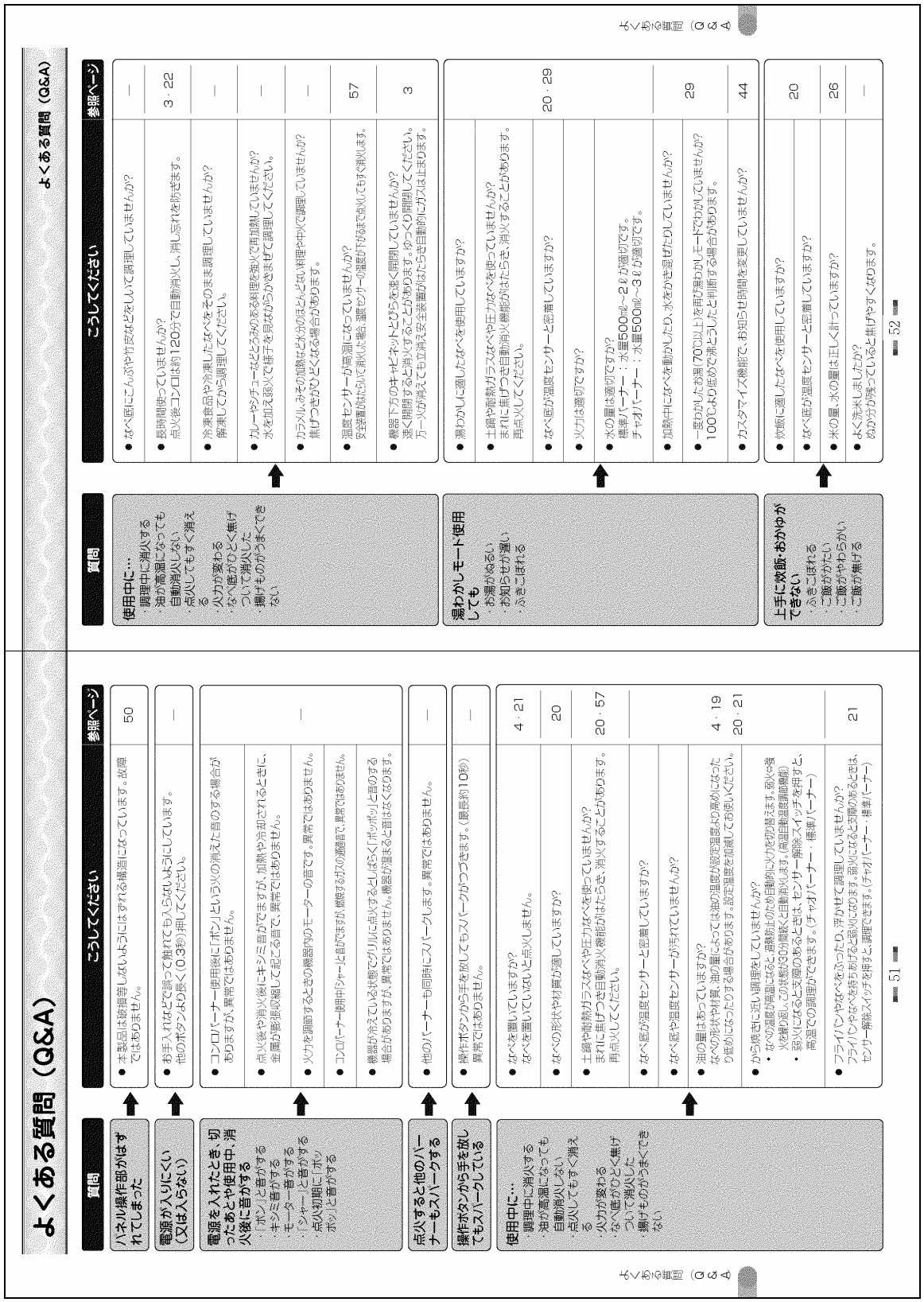
2. コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む
- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。



- グリル下部飾りも同様に取り付けてください。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 110800201286 110800201292
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 110800201287 110800201293
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 110800201288 110800201294
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 110800201289 110800201295
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 110800201290 110800201296
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 110800201291 110800201297

取扱説明書					
	RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>	110800201286	110800201292		
	RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>	110800201287	110800201293		
	RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>	110800201288	110800201294		
	RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>	110800201289	110800201295		
	RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>	110800201290	110800201296		
	RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	110800201291	110800201297		01



RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 110800201286 110800201292
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 110800201287 110800201293
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 110800201288 110800201294
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 110800201289 110800201295
RN-P873B-DXIBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXIBHL<RB31WGR2-L> 110800201290 110800201296
RN-P873B-DXIBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXIBHR<RB31WGR2-R> 110800201291 110800201297

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	22・35 37
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	49
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	14・56
	●鍋なし検知機能がはたらきました。	4・21
	●点火ロックを解除していますか？	16
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	57
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	
	●グリルはコンロに比べ点火に時間がかかります。	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	49
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	57
	●風が吹き込んでいませんか？	10
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	
	●換気をしていますか？	
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—

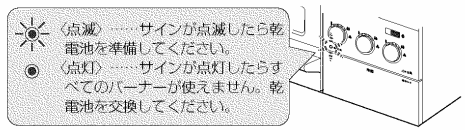
よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ごはんがかたい ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	●浸しおき時間は十分ですか？ 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬めになります。	26
	●炊きこみごはんではありませんか？ 白米に比べ焦げやすくなります。	
	●無洗米を使っていませんか？ 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	27
	●炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●銘柄や産地、保存期間により炊き上がりの硬さや粘り、食味が変わります。	—
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか？ 再点火してください。	4・57
	●グリル庫内が高温になっていませんか？ 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	59・34
	●グリルとびらを速い操作で開閉していませんか？	37
	●ダッチオーブン機能で魚を焼いていませんか？	—
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニュースイッチを受け付けない ・ダッチオーブンスイッチを受けつけない ・タイマーがセットできない	●完全に解凍していますか？	
	●みそやかすは取ってから焼いていますか？	34・39
	●塩加減は良いですか？	40
	●焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか？	
	●下火カバーが汚れていませんか？	48
	●庫内温度が高くなっていませんか？ 庫内温度が高すぎると、オートメニューは受け付けません。タイマーは設定できる時間が短くなります。	35・37
	●グリルとびらは確実に閉まっていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	33
	●食材にあった火力調節をしてください。	36·39 40·41

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 11080020128611080020129
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 11080020128711080020129
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 11080020128811080020129
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 11080020128911080020129
RN-P873B-DXIBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXIBHL<RB31WGR2-L> 11080020129011080020129
RN-P873B-DXIBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXIBHR<RB31WGR2-R> 11080020129111080020129

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	
	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	
③火力が変わらない	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。	22
④ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	57
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池と交換してください。	14・56
	●部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	59・60
⑤ランプが点滅する ・電池交換サイン（ランプ） ・操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	●乾電池の交換時期が近づいています。新しい乾電池を準備してください。	—
	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？ 操作ボタンを戻さないと乾電池が消耗します。	
	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。 故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	●なべを置いていますか？	4・21
	●機器をロックしていませんか？	16
⑥部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	46
	●ごとくがホーローの場合、先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	18
⑦機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
⑧グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	—

電池交換 ➡ 14



- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約1年です。
（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を2個同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー５回	02分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●よくある質問 Q&A を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	3・4 19・52
ピー５回	22分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分 / -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動	地震が発生したときなど	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	45・61
ピー５回	14分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約５分）待ってから再点火を行ってください。	53
ピー３回	12分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった鍋なし検知が作動した場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	3・4 21・22 54
ピー３回	11分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった	〃	〃	〃
ピー３回	11分 ⟷ -1分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー チャオバーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）	〃	〃	〃
ピー３回	12分 ⟷ -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	5・35 54
ピー３回	11分 ⟷ -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	点火時に着火しなかった	〃	〃	〃
ピー３回	02分 ⟷ -5分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●約５分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	5・34 36・53
ピー３回	電池交換サイン〈点灯〉	―	電池交換のお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	14・56
ピー３回	00分 ⟷ -1分 / -2分 / -3分　火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から設定した時間がたち消火しました。 センサー解除モードで30分継続しました。 センサー解除モードでタイマー使用時、高温温調になってから30分が経過しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	3・4 22・31 53
ピー１回（約２秒）	コンロ選択 0分　火力表示ランプ点滅 タイマーランプ点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	30・53

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源がOFF（オートオフ最長５分）になると表示はされません。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー１回（約２秒）	0分 火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理ダイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	36・38
	炊飯土鍋 おかゆ 赤ごはん 各モードランプ点滅 火力表示ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ・専用土鍋）終了	炊飯モードで炊き上がり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27
	湯わかし 0分 湯わかしランプ点滅 火力表示ランプ点滅	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	28・29
ブザーが鳴り続ける（約８秒）	70分 71分 72分 ⇔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました。 部品が故障しています。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	61
	32分 33分 ⇔ -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	31分 ⇔ -1分 -2分 -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	79分 ⇔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー			
	24分 ⇔ -1分 -3分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常			
	50分 ⇔ -5分	グリル	切替電磁弁故障			
	80分 ⇔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	元電磁弁故障			
	81分 ⇔ -1分 -2分 -3分 -5分 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	セーフティバルブ故障			

故障かな？と思ったら

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長５分）になると表示はされません。

アフターサービスは？／別売部品のご紹介

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

●まず、➡54ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-P873B-DXAAHL　機器コード11-080-02-01286）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

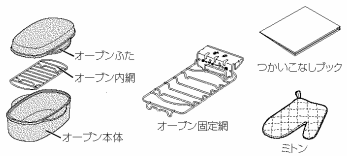
お願い

●お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

別売部品のご紹介

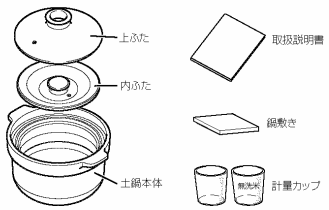
ダッチオーブンセット（RDH-01V）

●ダッチオーブンセットをお使いいただくとグリルでオーブン調理ができます。



炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）

●炊飯専用土鍋をお使いいただくと専用土鍋モードで上手に炊飯することができます。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。➡14ページ
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。➡46ページ

仕　様

品名	RN-P873B-DXAAHL / RN-P873B-DXAAHR	RN-P873B-DXBBHL / RN-P873B-DXBBHR	RN-P873B-DXHBHL / RN-P873B-DXHBHR	RN-P863B-DXAAHL / RN-P863B-DXAAHR	RN-P863B-DXBBHL / RN-P863B-DXBBHR	RN-P863B-DXHBHL / RN-P863B-DXHBHR
型式の呼び	RB71WGR2-L/R 型式名：RB71WGR2			RB31WGR2-L/R 型式名：RB31WGR2		
質量	26.5kg（付属品含む）			25.0kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行541mm （トッププレート幅　742mm）			高さ269mm×幅596mm×奥行539mm （トッププレート幅　592mm）		
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管					
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）					
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ機能（全コンロバーナー）●グリル過熱防止センサー					
点火方式	連続放電点火式					
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック 下火カバー					

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	8.76kW
	13　A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	9.40kW

クックブック	RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 110800201286 110800201292 RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 110800201287 110800201293 RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 110800201288 110800201294 RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 110800201289 110800201295 RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 110800201290 110800201296 RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 110800201291 110800201297				01

2．クックブック

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

（詳しくは取扱説明書をご覧ください）

お願い

- ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。
- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
- ※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

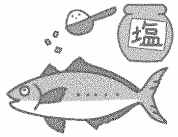
魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

- ●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよく拭き取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよく拭き取ります。

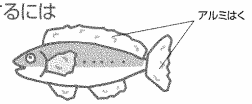
塩をふるタイミングは

- ◉さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
- ◉白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
- ◉川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。



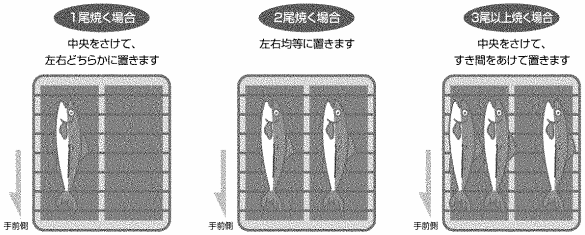
2 魚の尾やヒレを焦がさないようにするには

魚の尾やヒレは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。

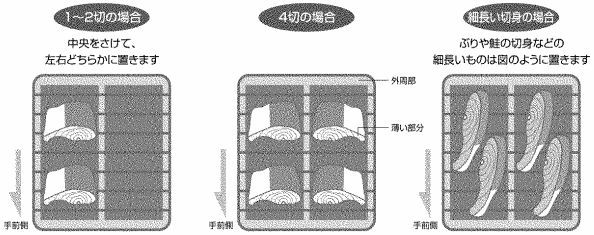


3 魚を置く位置

丸身の場合　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。
■印のところが上手に焼けます。



切身の場合　皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



焼き魚の火力と時間の目安

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理（オートメニューモード）は、予熱しないでください。

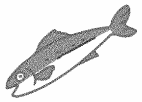
料理名	分量（1尾一切あたりの重量）	手動調理（マニュアルモード） 焼き時間目安	手動調理（マニュアルモード） 火力（上火ー下火）	自動調理（オートメニューモード）※1 オートメニュー	自動調理（オートメニューモード）※1 焼き加減
あじの塩焼き	4尾（約150g）	約13分	強 ー 強	姿焼	強め（強）
	2尾（約150g）	約10分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
いわしの塩焼き	5尾（約80g）	約12分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2尾（約80g）	約8分			
さんまの塩焼き	4尾（約150g）	約11分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2尾（約150g）	約9分			
さばの塩焼き	6切（約80g）	約8分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約80g）	約7分			
さわらの塩焼き	6切（約80g）	約9分	強 ー 強	切身	強め（強）
	2切（約80g）	約8分			
鮭の切身	4切（約90g）	約9分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約90g）	約8分			
ぶりの照焼き	5切（約100g）	約7分	強 ー 強	切身	弱め（弱）
	2切（約100g）	約6分			
あじのひらき	2枚（約130g）	約9分	強 ー 強	干物	標準（中）
ししゃも　等	約10尾（10尾で約180g）	約6分	強 ー 強	干物	弱め（弱）
赤魚のかす漬け	2切（約180g）	約11分	弱 ー 強	オートモード不可	
みりん干し（かわはぎ等）		約6分	強 ー 強		
みりん干し（いわし等）※2		予熱約3分・焼き約1分	強 ー 強		
さばのみりん漬け※3		約5分	強 ー 弱		
さばのみそ漬け※3		約8分	強 ー 弱		

※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリルの焼網上に置いてください。

- ●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- ●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

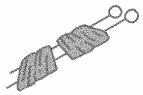
火加減のポイント

- ●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。

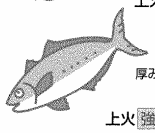


塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火 強 ー下火 強

ぬり卵やみそをのせて焼く場合
（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火 弱 ー下火 強



たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
（うなぎのかば焼きなど）
上火 弱 ー下火 弱



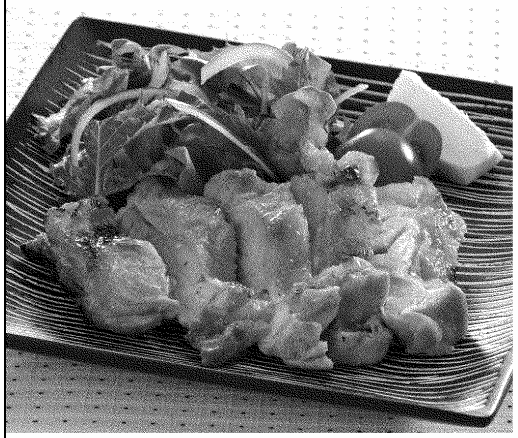
厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
途中で火力を替える
上火 強 ー下火 強　上火 弱 ー下火 強

クックブック

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971

01

手動調理メニュー



鶏肉の塩焼き

上火 弱 ー下火 強

約11分

材料・2人分

- 鶏もも肉又はむね肉（1枚約150g）――2枚
- 塩――適宜
- こしょう――適宜

❶鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをします。
❸グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約11分焼きます。

ローストビーフ

上火 強 ー下火 強

約8～9分

▼ アルミはくに包んで

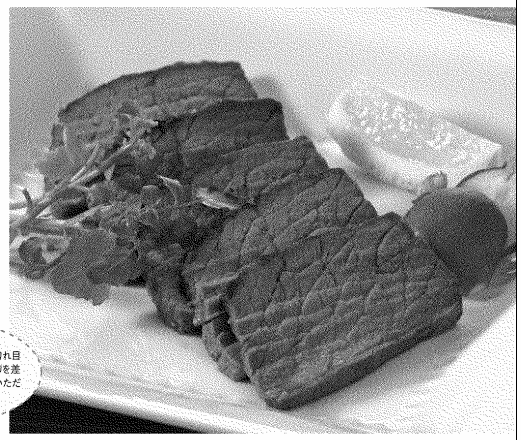
約15分

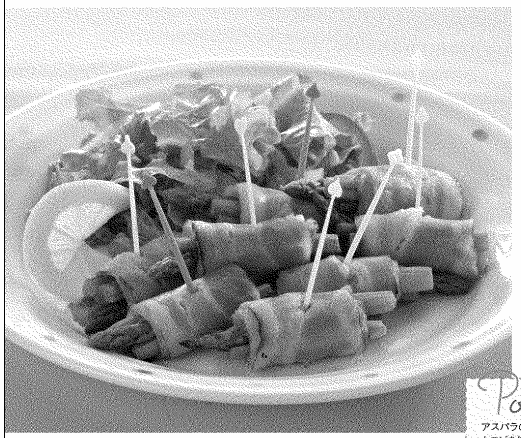
材料

- 牛ももかたまり肉――約300g（厚さ3cm）
- 塩――小さじ1/2
- こしょう――適宜
- アルミはく

❶牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程度置きます。
❷①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、下火:強〉で約8～9分焼きます。
❸焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、約15分休ませます。
❹③を切り分けて器に盛りつけます。

Point
お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。





アスパラのベーコン巻き

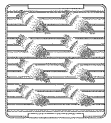
上火 強 ー下火 強

約5分

材料・2人分

- グリーンアスパラガス――8本
- 塩――適宜
- ベーコン――4枚

❶アスパラは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたアスパラをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



Point
アスパラの代わりにエリンギやゆでたエビを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

鮭のホイル焼き

上火 強 ー下火 強

約8分

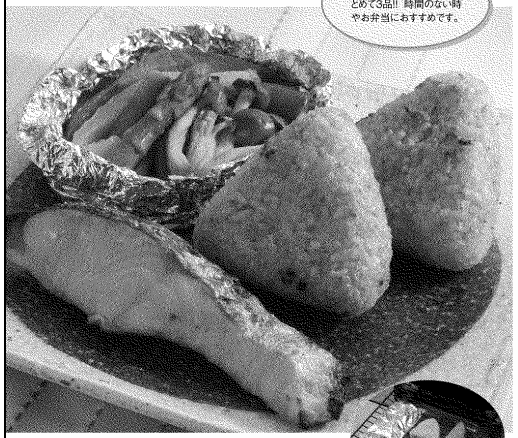
材料・2人分

- 生鮭（1切約100g）――2切
- 酒・塩――適宜
- たまねぎ――1/4個
- しめじ――1/4房
- ししとう――2本
- パプリカ（赤または黄）――1/4個
- アルミはく

❶生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べて包みます。
❹グリル焼網に③をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

Point
- グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
- グリル焼網に並べる時は、たてに置くと火通りしやすくなります。
- 材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつき防止になります。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012911108002012971
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931108002012901108002012981
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941108002012891108002012951
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951108002012881108002012941
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961108002012871108002012931
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971108002012861108002012921



組み合わせ次第で1度にまとめて3品!! 時間のない時やお弁当におすすめです。

※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火強ー下火強

約8分

材料-1人分

- 塩鮭(約90g)――1切
- ホイル焼き――1個分
  - グリーンアスパラガス――1本
  - たまねぎ――30g
  - しめじ――20g
  - パプリカ(赤・黄)――各18g
  - バター――適宜
  - 塩――適宜
  - アルミはく
- 焼きおにぎり――2個分
  - ごはん――200g
  - しょうゆ――小さじ1
  - 炒りごま(白)――小さじ1
  - 塩――適宜

❶ホイル焼きのアスパラは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、白ごまを加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩鮭と②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

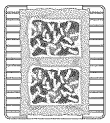
上火強ー下火弱

約5分

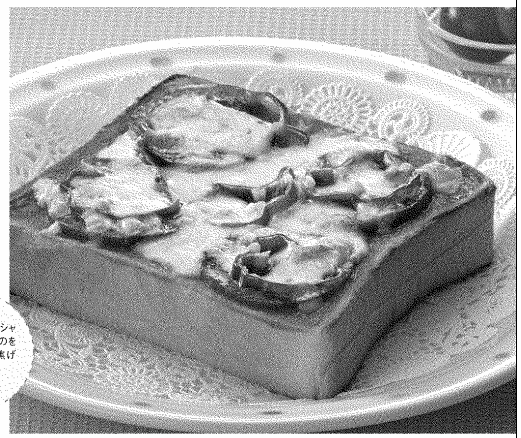
材料-2人分

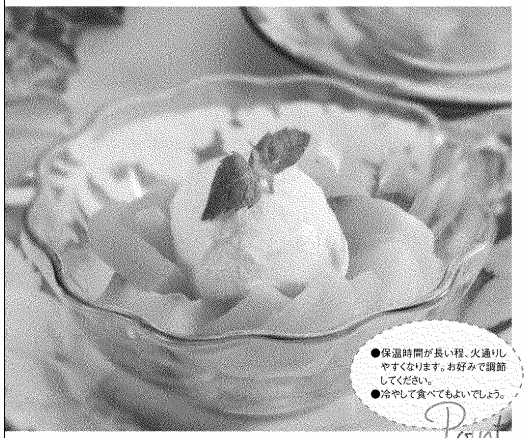
- 食パン(4枚切～6枚切)――2枚
- サラミ / ピーマン / トマトケチャップ / ピザ用チーズ / アルミはく ――などお好みの具を

❶グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。
※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。





●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。
Point

焼きりんご

上火強ー下火強

約7分

▼庫内保温

約5分

材料-2人分

- りんご――1/2個
- グラニュー糖――小さじ2
- バター――5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7～8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

こんな料理もいかが…

大あさり 約8分
大あさり4個(2人分)
上火弱ー下火強

厚あげ 約7分
厚あげ2枚(2人分)
上火強ー下火強
焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

焼きなす 約8～12分
ナス2個(2人分)
上火強ー下火強
なすのがくを取り、たてに3～4本切れ目を入れて焼きます。

焼きもち 約5分
もち4個(2人分)
上火弱ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

焼きおにぎり
おにぎり4個(2人分)
素焼き 約6分 ▶ たれ 約2分
上火強ー下火強 ▶ 上火強ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

クックブック	RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 110800201286 110800201292 RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 110800201287 110800201293 RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 110800201288 110800201294 RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 110800201289 110800201295 RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 110800201290 110800201296 RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 110800201291 110800201297				01

３．クックブック（オプション品ＲＤＨ－０１Ｖダッチオーブン）

71W5ALR2-71X01(00)
YH-20 ©

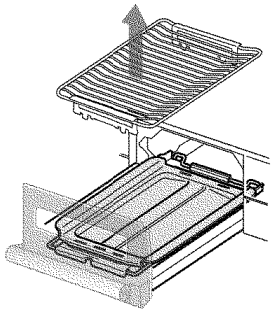
RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>	1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>	1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>	1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>	1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>	1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	1108002012911108002012971

使いかた

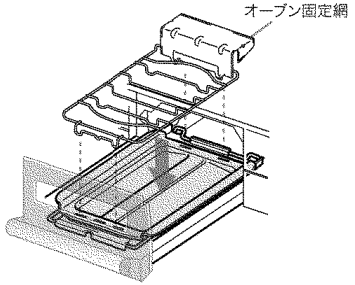
グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

ダッチオーブンのセット

1. グリルとびらをいっぱいに引き出し、グリル焼網をはずします。



2.オーブン固定網をグリル皿の穴４ヶ所にセットします。



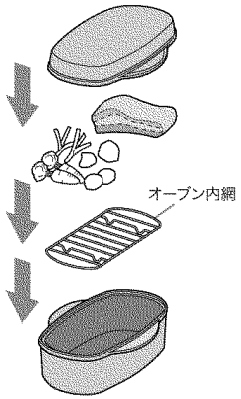
①

3. ダッチオーブンにオーブン内網をセットし調理物を入れます。

（オーブン内網は、料理によってセットしない場合があります。肉など脂がたくさん出る場合に使用します。）

●お願い●

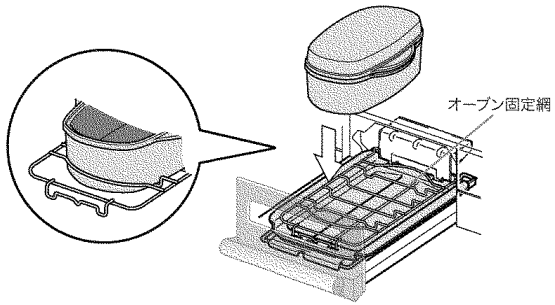
オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。



4.ダッチオーブンをグリルにセットします。

●お願い●

ダッチオーブンは重たいので持ち運びに注意してください。



②

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012871108002012931108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971

D ●オーブン機能●

チキンロール …… P 7

カボチャのシチュー …… P 8

豚肉のハーブ焼き(ローストポーク) …… P 9

ラザニア …… P10

鮮魚のアクアパッツア …… P11

ミートローフ …… P12

若鶏のオーブン焼き …… P13

ポトフ …… P14

スコーン …… P15

フルーツケーキ …… P16

C ●ケーキ／パン機能●

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。

ダッチオーブンブレッド …… P17

ピザ風モーニングプレット …… P18

スポンジケーキ …… P19

ガトーショコラ …… P20

○記載の時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
○オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。 ⑥

RECIPE

オーブン機能を使った
レシピはこのマーク→ D

ケーキ／パン機能を使った
レシピはこのマーク→ C

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。

⑤

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012871108002012931108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971108002012871108002012931108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971108002012901108002012961108002012911108002012971108002012911108002012971108002012971

D

チキンロール

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

●材料(4人分)

鶏もも肉	2枚(1枚250g)
ハーブソルト(または塩)	適量
こしょう	適量
ニンジン	1/2本
インゲン	6本
プロセスチーズ	50g

●作り方

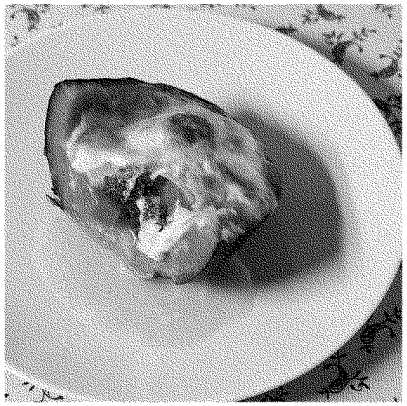
1. 鶏もも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、ハーブソルト、こしょうで下味をつける。
2. ニンジンは1cm角で鶏肉の長さに切り、インゲンは筋を取り、下茹でする。
3. プロセスチーズもニンジンと同様に切る。
4. 鶏肉の皮を下にして広げ、茹でた野菜、チーズをのせて巻き込み、巻き終わりを下にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、4をのせる。蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

★お好みでレモンを絞ってもよいでしょう。

D

カボチャのシチュー

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分



●材料(4人分)

カボチャ	1/2個
クリームシチュー (市販品または余ったもの)	適量
とろけるチーズ	50g

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
   カボチャはダッチオーブンに入る高さに切り、種を取る。
   (カボチャが安定しない場合は底を少し切ります。)
   ダッチオーブンに切り口を上にして入れ、種を取り除いたところにシチューを入れる。
   上にチーズをのせ、蓋をしグリルに入れる。
2. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

★シチューを多めに入れたい場合は、カボチャの実を削ってください。

★クリームシチューは市販品(チルド)や余ったシチューなどを使うと手軽です。
冷蔵庫に入っていたものは温め直してからお使いください。

★カボチャの大きさによって加熱時間が異なる場合があります。
竹串で仕上がりを確認し、必要に応じて加熱時間を追加してください。
(カボチャの厚さ3cm程度ではタイマー30分が目安です。)

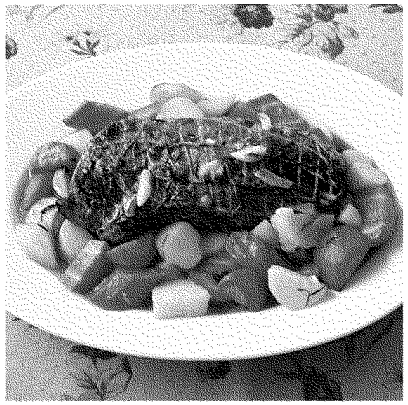
RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>	1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>	1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>	1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>	1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>	1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	1108002012911108002012971

01

D

豚肉のハーブ焼き（ローストポーク）

オーブン機能 ▶ 加熱 25分 + 余熱 20分



●材料（4〜6人分）

豚肩ロース肉（ブロック）	400g
ハーブソルト（または塩）	小さじ1強
こしょう	適量
ニンニク（薄切り）	1片
サラダ油	大さじ1
ジャガイモ	2個
ニンジン	1本
ローズマリー	適量
（タイム・セージなどもあれば）	

●作り方

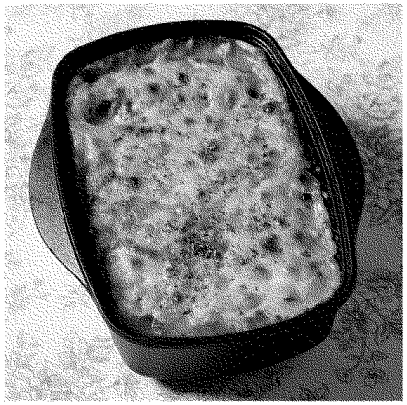
1. 豚肉にハーブソルト、こしょう、ニンニクをすり込む。
   ジャガイモは皮をむいて4等分にし、ニンジンは乱切りにする。
2. フライパンを熱しサラダ油大さじ1を入れて、1の肉の全面に焦げ目を付ける。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ肉を中心に置く。
   1のジャガイモとニンジンを肉の周りに入れてローズマリーをのせ、蓋をしグリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

★肉の形により加熱時間は少し変わります。
正方形では25分、長方形では20分が目安です。
★肉の形を整えるため、たこ糸を巻いてもよいでしょう。

D

ラザニア

蓋を取り
オーブン機能 ▶ 加熱 15分 + 加熱 約3分



●材料（ダッチオーブン1台分）

ラザニア（乾麺）	80g
ホワイトソース（缶詰）	1缶（約290g）
ミートソース（缶詰）	1缶（約290g）
ジャガイモ	2個
ナス	2個
ホウレン草	1把
オリーブ油	大さじ2〜4
塩・こしょう	適量
ピザ用チーズ	100g
パセリ（きざむ）	適量

●作り方

1. ジャガイモは皮をむき5mmの厚さに切る。
   ナスはへたを取り5mmの厚さでななめ切りにする。ホウレン草は5cmの長さに切る。
2. フライパンにオリーブ油を入れて1の野菜を別々に炒め、塩、こしょうで下味をつける。
3. ラザニアは指定通りに茹でる。
4. ダッチオーブンにラザニア、ミートソース、ホワイトソース、ジャガイモ、ナス、ホウレン草を2回くり返して重ね、更にラザニア、ミートソース、ホワイトソースをのせる。
5. 最後にチーズをのせ、蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後、焼き色をつけるためダッチオーブンの蓋を取り、グリルで約3分加熱する。
   出来上がったらパセリをふりかける。

★便利な市販のラザニアセットもあります。この場合はラザニアを湯に入れて柔らかくします。

D

鮮魚のアクアパッツア

オーブン機能 ▶ 加熱 15分 + 余熱 10分

●材料(2〜4人分)

鯛(又は白身魚)	丸1尾
ニンニク(みじん切り)	1片
オリーブ油	大さじ1
あさり	200g
プチトマト	8個
ブラックオリーブ	8個
アンチョビフィレ	2枚
白ワイン	100ml
水	100ml
パセリ(きざむ)	適量

●作り方

1. 鯛はうろこを取り、内臓を取ってきれいに洗い、縦に3本ほど切り込みを入れておく。
2. ダッチオーブンをコンロで火にかけ、オリーブ油でニンニクを炒める。
3. 2に鯛を入れ、残りの材料を加えて蓋をし、グリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
   出来上がったら、パセリをふりかける。

D

ミートローフ

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

●材料(ダッチオーブン1台分)

ひき肉(豚と牛の合びき)	500g
タマネギ(みじん切り)	1/2個
シメジ(大きめみじん切り)	100g
パン粉(乾燥)	3/4カップ
牛乳	大さじ4
卵	1個
塩	小さじ1/2
黒こしょう	適量
ナツメグ	小さじ1/2〜1
サラダ油	適量
ローリエ	2枚

・ソース

焼き汁	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	小さじ1
バター	大さじ1/2

●作り方

1. ひき肉に全ての材料を加え、粘りがでるまでよく混ぜ合わせる。
2. 手にサラダ油を付け、1を丸く整える。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、2をのせる。
   網の大きさまで表面を平らに広げ、中央を1cm程度くぼませる。
   ローリエをのせ、蓋をしグリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。
5. 鍋に焼き汁を入れ、トマトケチャップ、ウスターソース、バターを加えて煮詰め、
   ソースを作り、ミートローフにかける。

★お好みで、表面をしゃぶしゃぶ用の豚肉で覆ってもおいしくいただけます。
加熱時間は長めに設定してください。
(豚肉7枚程度ではタイマー25分が目安です。)

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L>	110800201286
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R>	110800201287
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L>	110800201288
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R>	110800201289
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L>	110800201290
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R>	110800201291
RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>	110800201292
RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>	110800201293
RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>	110800201294
RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>	110800201295
RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>	110800201296
RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	110800201297

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012871108002012931108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971

D

スコーン

オーブン機能 ▶ 加熱 15分 + 余熱 15分

●材料(4個分)

A	薄力粉	125g
	ベーキングパウダー	小さじ1
	砂糖	20g
	塩	少々
	バター(食塩不使用)	35g
	卵	1/2個
	牛乳	35ml

あわせて60gくらい

●作り方

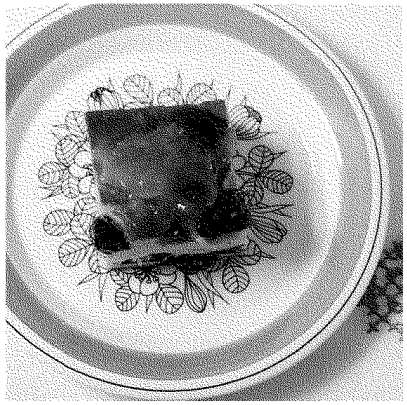
1. ボールにAを合わせてふるい入れる。
2. 冷蔵庫から出したての冷たいバターを1㎝角に切り、1のボールに入れる。
   指先で押しつぶしながら粉と混ぜ合わせ、
   両手ですり合わせるようにしてぼろぼろの状態にする。
3. 卵と牛乳を合わせておき、2の中に入れてひとかたまりにし、混ぜすぎないようにする。
   生地をラップで包み、冷蔵庫で1時間くらい休ませる。
4. 3の生地を4等分にして1個の大きさが高さ3cm直径4.5cmの円筒にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、4を並べて蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で15分休ませる(余熱)。

⑮

D

フルーツケーキ

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分



●材料(ダッチオーブン1台分)

バター(食塩不使用)	100g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
薄力粉	100g
プルーン(ドライ・種なし)	5個
干しいちじく	5個
バナナ	1本

●作り方

1. バターは室温にもどす。ダッチオーブンの内側の側面にアルミホイルをあて、
   その上から全体にオーブンシートを敷き込んでおく。
2. プルーンは4等分、いちじくは2等分、バナナは5㎜の輪切りにする。
   フルーツの1/3は飾り用に取っておく。
3. ボールにバターを入れてクリーム状にし、砂糖を2〜3回に分けて加えよく混ぜる。
4. 卵をときほぐし、3に5〜6回に分けて加えさらによく混ぜる。
5. 4にふるった薄力粉を入れて切るように混ぜる。
6. 5にフルーツを入れて軽く混ぜ、ダッチオーブンに流し込んで平らにする。
   飾り用のフルーツをのせ、蓋をしグリルに入れる。
7. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのまま20分休ませる(余熱)。
8. ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

★お好みで、ラム酒でのばしたアプリコットジャムを熱いうちにぬってもよいでしょう。

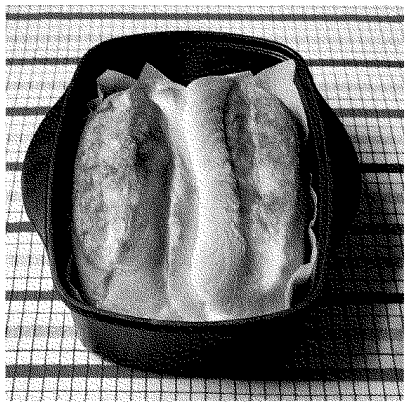
⑯

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 ▶ 強 / 強め 加熱 20分

ダッチオーブンブレッド



●材料（ダッチオーブン1台分）

強力粉	200g
砂糖	20g
スキムミルク	6〜8g
塩	4g
インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯（約36℃）	120〜130g
バター（食塩不使用）	24〜30g

●作り方

1.ボールに強力粉、イースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、ぬるま湯をイーストめがけてそそぎ、手でこねる。
2.粉っぽさがなくなり、生地がひとかたまりになったらバターを加えてこねる。
台に出してさらに表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整える。
3.バター（分量外）を薄くぬったボールに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させる。（50分程度）
4.打ち粉をした台に出し、手の平でたたいてガス抜きをする。
5.生地をスケッパーか包丁で6等分（もしくは2等分）にして丸める。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ベンチタイムをとる。（15分程度）
6.手のひらでガス抜きをし、形を整え、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ダッチオーブンの7〜8分目の高さになるまで発酵させる。（30分程度）
7.布巾を取り、蓋をしグリルに入れる。ケーキ／パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
8.消火後、ダッチオーブンからパンを取り出す。

★発酵させる時間は、冬季は少し長くなります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。
★パンこね機等を使用すると簡単に生地ができます。全ての材料を入れてこねます。

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 ▶ 強 / 強め 加熱 25分 + 余熱 10分

ピザ風 モーニングブレッド

●材料（ダッチオーブン1台分）

・生地

薄力粉	130g
ベーキングパウダー	小さじ1 1/2
バター	40g
塩	小さじ1/2
卵（Mサイズ）	1個
牛乳	大さじ4

・具

グリンピース（冷凍）	30g
ハム	2枚
赤パプリカ	1/2個
プロセスチーズ	3〜4切れ（約30g）
粒コーン（缶）	大さじ3（約50g）

●作り方

1.バターは室温にもどす。ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2.グリンピースはさっと湯に通す。ハムは1cm角に切る。
赤パプリカとチーズは、小さめの角切りにする。
3.ボールに1のバターと塩を入れて、クリーム状になるまで練る。
4.卵を溶きほぐし、3のボールに少しずつ加えて混ぜ合わせる。
5.薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら4のボールに加えてさっくりと混ぜ、牛乳と2の材料、粒コーンを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
6.ダッチオーブンに5の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
7.ケーキ／パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
消火後はそのままグリルの中で10分休ませる（余熱）。
ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

調理／武蔵裕子　撮影／見留暁　スタイリング／栗木優子

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 中 標準 ▶ 加熱 20分

スポンジケーキ

●材料（ダッチオーブン1台分）

	卵（Lサイズ）	2個
	砂糖	80g
	薄力粉	80g
	バニラエッセンス	適量
	・飾り用	
A	生クリーム	200ml
A	砂糖	15g
	ブルーベリー	適量
	ラズベリー	適量
	ミント	適量

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. 卵は卵黄と卵白に分け、ボールにそれぞれ砂糖を分量の半量ずつとバニラエッセンスを加え泡立てる。
   卵黄は白っぽくなるまで、卵白はツノが立つまで泡立てる。
3. 2を合わせ、ふるった薄力粉を加えて粘りがでないようにさっくりと混ぜる。
4. ダッチオーブンに3を流し入れ、蓋をしグリルに入れる。
5. ケーキ／パン機能の「中」または「標準」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
6. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。
7. 生地が冷めたら、Aを合わせてホイップクリームを作り、ブルーベリー、ラズベリー、ミントとともにデコレーションする。

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 弱 弱め ▶ 加熱 30分

ガトーショコラ

●材料（ダッチオーブン1台分）

	バター（食塩不使用）	60g
	スイートチョコレート	80g
	卵黄（Mサイズ）	3個分
	砂糖	45g
	生クリーム	50ml
A	ココア	50g
A	薄力粉	20g
	卵白（Mサイズ）	3個分
	砂糖	45g

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. チョコレートは細かく刻み、ボールにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。
3. 卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて2を加える。
4. 3に生クリームを加えて混ぜ、合わせてふるったAを加える。
5. 卵白に砂糖を2回に分けて加え、6〜7分立てにしてメレンゲを作り、4と合わせる。
6. ダッチオーブンに生地を流し込み、蓋をしグリルに入れる。
7. ケーキ／パン機能の「弱」または「弱め」を選択し、タイマーを30分に設定する。グリルを点火する。
8. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

★お好みで粉糖をふりかけたり、生クリームを添えてもよいでしょう。

クックブック	RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	110800201286 110800201292 110800201287 110800201293 110800201288 110800201294 110800201289 110800201295 110800201290 110800201296 110800201291 110800201297			01

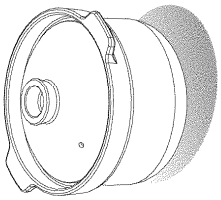
㉒

㉑

クックブック	RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L>	110800201286	110800201292		01
	RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R>	110800201287	110800201293		
	RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L>	110800201288	110800201294		
	RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R>	110800201289	110800201295		
	RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L>	110800201290	110800201296		
	RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R>	110800201291	110800201297		

４．炊飯専用土鍋取扱説明書（オプション品ＲＴＲ－２０ＩＧＡ炊飯専用土鍋）

炊飯専用土鍋
RTR-201GA
取扱説明書



かまどさん 自動炊き

もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長 …… 1
各部のなまえ …… 1
安全上のご注意 …… 2
ご使用の前に …… 3
炊飯のしかた …… 3・4
お手入れのしかた …… 5
料理例 …… 6

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。
●この製品は「専用土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
●ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
●業務用としては使用できません。
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

Rinnai

7JWAP2-33AX01(00)
0810 ©

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012871108002012931108002012881108002012941108002012891108002012951108002012901108002012961108002012911108002012971

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650mℓ）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
②土鍋を小バーナーにセットします。
③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくと便利です。また、内蓋は載せないでください。
※小バーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？
土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？
「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

①お米をはかる。
180mℓ用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。

②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。

お米を水に浸す

右の表を目安にお米を水に浸してください。
※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

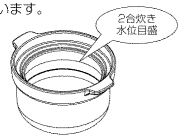
お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白　米	30 分以上	60 分以上
	無洗米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸入米	60 分以上	90 分以上
	古　米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

水加減

180mℓ用計量カップを使うと、1 カップで水 180mℓになります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2合炊きのときの水位目盛がついています。

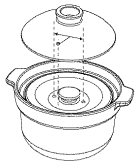
米の量			水量
容量	重量	合数	
180mℓ	150g	1合	270mℓ
270mℓ	225g	1.5合	350mℓ
360mℓ	300g	2合	455mℓ
450mℓ	375g	2.5合	555mℓ



※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を3%ほど多くしてください。

内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。



なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。

炊飯する

①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
②点火操作をする。
③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中およびむらし中はふたをあけないでください。
④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

RN-P873B-DXAAHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXAAHL<RB31WGR2-L> 1108002012861108002012921108002012971
RN-P873B-DXAAHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXAAHR<RB31WGR2-R> 1108002012871108002012931108002012981
RN-P873B-DXBBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXBBHL<RB31WGR2-L> 1108002012881108002012941108002013001
RN-P873B-DXBBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXBBHR<RB31WGR2-R> 1108002012891108002012951108002013011
RN-P873B-DXHBHL<RB71WGR2-L> RN-P863B-DXHBHL<RB31WGR2-L> 1108002012901108002012961108002013021
RN-P873B-DXHBHR<RB71WGR2-R> RN-P863B-DXHBHR<RB31WGR2-R> 1108002012911108002012971108002013031

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。
対処法として
1）土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
2）水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
3）沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
4）お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

4「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。
ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

5「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯～3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材 料
- 米…… 2合
- 梅干 …… 3～4個
- 青ジソ …… 5～6枚
- 昆布 ……5cm角

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの1品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけビン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など 100g 程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

シーチキンの炊き込みご飯

材 料
- 米…… 2合
- シーチキン缶詰…… 50g×2個
- 塩…… 少々
- コンソメ…… 2個

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材 料
- 米…… 2合
- サザエ …… 5～6個
- こんぶ……5cm角
- 酒…… 大さじ2
- 薄口しょう油…… 大さじ2
- 塩…… 少々

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする、（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分❶の水を減らす）。
❸サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
❹「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くでます。

おかゆ（参考）

材 料
- 米…… 1合（180mℓ）
- 水…… 900mℓ
- 塩…… 少々

※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方
❶「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
❷「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
❸コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
❹炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
❺お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。